

## ENSALADAS SALADS

Ensalada César de pollo crujiente estilo Club House <i>Caesar salad with crispy 'Club House style' chicken</i>	13.5€
Ensalada de tomates con salazones de la Marina Alta, ventresca de atún y encurtidos <i>Tomato salad with local cured fish from the Marina Alta, tuna fillet in olive oil and pickles</i>	13.5€
Burrata con mango, fresas, rúcula, tomates cherry y vinagreta de frutos secos <i>Burrata with mango, strawberries, rocket, cherry tomatoes and a dried fruit vinaigrette</i>	13.9€
Poke bowl de salmón marinado con arroz aromático, alga wakame, pepino, rabanitos, edamame, aguacate y mayonesa teriyaki <i>Marinated salmon poke bowl with aromatic rice, wakame seaweed, cucumber, radish, edamame, avocado and teriyaki mayonnaise</i>	13.9€

## TAPAS Y ENTRANTES TAPAS AND STARTERS

Bocaditos de rape crujientes con salsa tártara y chips de verduras <i>Crispy monkfish bites with tartare sauce and vegetable crisps</i>	11.9€
Pan brioche de figatell de sepia con vinagreta de cacahuets y mayonesa verde <i>Brioche roll with cuttlefish figatell, peanut vinaigrette and green mayonnaise</i>	11.5€
Tartar de salmón marinado sobre base de guacamole y quinoa, wakame y huevas de tobiko <i>Cured salmon tartare on a bed of guacamole and quinoa, wakame seaweed salad and swordfish caviar</i>	14.9€
Flor de alcachofa confitada, almendras y cremoso de queso trufado 2(ud) <i>Confit of artichoke flower, almonds and a truffled cream cheese (2pcs)</i>	11.9€
Buñuelos de bacalao con alioli suave de perejil (4ud) <i>Cod buñuelos with a light parsley alioli (4ud)</i>	10.5€
Carpaccio de solomillo de ternera con láminas de parmesano, rúcula, tomate seco y vinagreta de mostaza y miel <i>Fillet of beef carpaccio with parmesan cheese shavings, rocket, sun dried tomatoes and a honey-mustard vinaigrette</i>	12.5€
Jamón Ibérico de cebo con pan de cristal y tomate rallado* <i>Iberian Cebo ham local crispy bread and grated tomato</i>	23.9€

 Vegetariano | Vegetarian

\*Suplemento de 5€ para pensión completa o media pensión | *Half boar of full boar supplement 5€*  
\*\* Suplemento de 8€ para pensión completa o media pensión | *Half boar of full boar supplement 8€*

Estimado cliente: Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Este establecimiento cumple con el Real Decreto 1420/2006, del 1 de Diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

*Dear customer: For information regarding the presence of a food allergen on the menú, ask our staff. This establishment complies with the Royal Decree 1420/2006 of the first of December in terms of the prevention of parasites from anisakis in fish products supplied by establishments that serve food to final consumers or to communities.*

Todos los precios incluyen el IVA. *All prices are including VAT.*

# HOYO 19 RESTAURANT



## SANDWICHES Y BOCADILLOS SANDWICHES AND BAGUETTES

Sándwich mixto triple <i>Toasted triple ham and cheese sandwich</i>	10.5€
Sándwich de salmón ahumado, rúcula, pepino, aguacate y ricotta servido con chips de boniato <i>Smoked salmon sandwich, rocket, cucumber, avocado and ricotta served with sweet potato fries</i>	13.9€
Sándwich Club de pollo marinado mango-chili, queso cheddar, bacón, mayonesa de huevo duro, tomate y lechuga <i>Club sandwich with marinated mango and chilli chicken, cheddar cheese, bacon, egg mayonnaise, tomato and lettuce</i>	13.9€
Bocadillo de lomo a la plancha con queso Brie, cebolla caramelizada y tomate rallado <i>Pan fried pork loin baguette with brie, caramelised onion and grated tomato</i>	11.5€
Bocadillo de atún con tomate, lechuga y mayonesa de encurtidos <i>Tuna baguette with tomato, lettuce and a pickle mayonnaise</i>	11.5€
Mollete de calamar con mayonesa de perejil, cebolla encurtida, rúcula y migas de queso feta <i>Mollete bread with calamar, parsley mayonnaise, pickled onions, rocket and crumbled feta cheese</i>	11.5€
Hamburguesa Black Angus de 200g, queso cheddar, bacón, cebolla caramelizada, pepinillo, tomate, lechuga, y salsa bourbon <i>200g Black Angus beef burger, with cheddar cheese, bacon, caramelised onion, gherkins, tomato, lettuce and bourbon sauce</i>	14.9€

TODOS LOS SANDWICHES Y BOCADILLOS SE SIRVEN CON PATATAS FRITAS  
ALL SANDWICHES AND BAGUETTES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

## PASTAS PASTAS

Saquitos de pera con salsa de trufa y queso parmesano, almendras y pistacho <i>Mini pear parcels with a truffle and parmesan sauce, almonds and pistachios</i>	14.5€
Spaghetti bolognese <i>Spaghetti bolognese</i>	13.5€
Rigatoni carbonara <i>Rigatoni carbonara</i>	13.5€

## ARROCES PAELLAS

Min. 2 personas y con 24horas de antelación  
*Min. 2 people and with 24hrs prior order.*

Arroz a banda <i>Seafood paella</i>	14.9€
Paella valenciana <i>Valencian style meat and vegetable paella</i>	15.9€
Arroz de pluma ibérica, setas y coliflor <i>Iberian pork, wild mushroom and cauliflower paella</i>	16.5€
Arroz del senyoret <i>Fish and shellfish paella</i>	15.9€
Paella de verduras <i>Vegetable paella</i>	14.5€
Arroz meloso de rape, gambón y ajos tiernos <i>Creamy monkfish rice with king prawns and young garlic shoots</i>	16.5€
Fideuá de marisco <i>Seafood fine noodle paella</i>	14.9€

## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

½ Pollo marinado asado, con guarnición de patatas trufada y ensalada de rúcula <i>Marinated and roasted half chicken, with truffled potatoes and rocket salad</i>	16.5€
Pata de pulpo a la gallega con aceite de pimentón de La Vera* <i>Galician style octopus with a smoked paprika olive oil</i>	18.9€
Calamar de playa a la plancha, cebolla caramelizada y salsa verde* <i>Pan fried calamar, caramelised onion and green sauce</i>	19.9€
Entrecote de ternera a la plancha con pimientos del Padrón y patatas panadera* <i>Beef entrecote with Padrón peppers and confit of potatoes</i>	19.9€
500 gr Chuletón de ternera gallega a la parrilla con guarnición de la casa** <i>500g Grilled Galician rib steak, served with a house garnish</i>	35€

## POSTRES DESSERTS

Tarta de zanahoria <i>Carrot cake</i>	6.9€
Tarta de chocolate <i>Chocolate tart</i>	6.9€
Tarta de manzana con helado de queso <i>Warm apple cake with cheese ice cream</i>	6.9€
Flan de calabaza <i>Pumpkin flan</i>	6.9€
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	6.9€
Selección de helados <i>Selection of ice creams</i>	6€
Fruta de temporada <i>Seasonal fruit</i>	6€